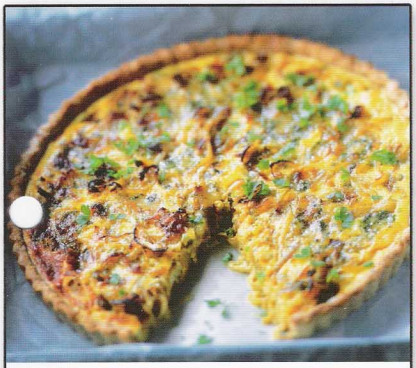
ВАША НОВАЯ СОВРЕМЕННАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Рекомендуемая цена: 59 руб. • 8.50 грн. • 180 тг.

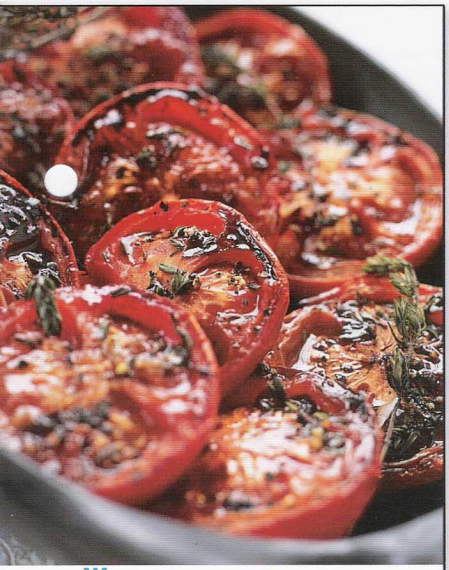
ВкусноИлегко

ВЫПУСК 53



Сырно-луковый пирог

Ледяная черника с карамелью



Жареные помидоры с тимьяном

Тушеная свиная лопатка

ISSN 1992-9560

АППЕТИТНЫЕ БЛЮДА ДЛЯ РОДНЫХ И ДРУЗЕЙ

Вкусно и легко 53

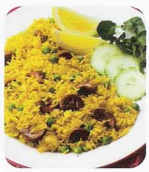
Содержание

СУПЫ, ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

209 Салат из картофеля с хреном
209 Пицца с кедровыми орешками и оливками
210 Баклажанный паштет
210 Теплый салат с цукини
211 Сырно-луковый пирог
212 Буханка-запеканка из спагетти
212 Пирог из пикши

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

313 Курица с апельсинами
313 Гратен из сельдерея
314 Сытное грибное рагу
314 Рыбная запеканка по-южноафрикански
315 Ветчина с теплым картофельным салатом
315 Говядина с кукурузой под хрустящей корочкой
316 Пряный плов с почками
316 Жареные помидоры с тимьяном
317 Фаршированная грецкими орехами баранина
317 Тушеная свиная лопатка
318 Жареная треска на грибной «подушке»



ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

209 Пирог с сухофруктами и грецкими орехами
209 Сливовые клецки
210 Песочный пирог с фундуком и яблоками
210 Миндально-кукурузный пирог
211 Ледяная черника с карамелью
212 Соблазнительный фруктовый салат
212 Творожные шарики во фритюре

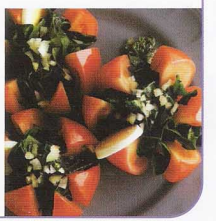
ИСКУСНЫЙ ПОВАР

Украшение сладкой выпечки
Изысканно декорированный торт – всегда повод для восторгов гостей и близких. Мы раскроем вам секреты украшения тортов, также научим делать различные глазури, чтобы вы ощутили себя профессиональными кондитерами.

МЕНЮ

Простой ужин на четверых
- Помидорные «цветки» со шпинатом
- Тушеная баранина с репой
- Пюре с тархуном

ПЛЮС шоколадно-апельсиновый мусс и печенье к нему



В 54-м ВЫПУСКЕ

- Стейки из семги с лимонно-травяным маслом
- Печеный фаршированный картофель
- Советы по успешному приготовлению соленых суфле

«Вкусно и легко» 53
Россия
Свидетельство о регистрации
Федеральной службы по надзору законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия Российской Федерации ФС77-27155 от 16.02.2007 г.
Учредитель и издатель:
ООО «ДжИ Фаббри Эдишионз»
Адрес издателя и редакции:
109147, г. Москва, ул. Воронцовская, д. 35б, корп. 2; офис 215
тел.: (495) 911-61-08,
факс: (495) 911-61-09,
e-mail: fabbri@primaeditore.com
Главный редактор: Мартин Медрано

Распространение:
ЗАО «Издательский дом «Бурда»;
тел. (095) 797-45-60.
Рекомендуемая цена: 59 руб.
Украина
Свидетельство о регистрации печатного средства массовой информации
Министерством юстиции Украины
КВ № 12237-1121Р от 24.01.2007 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Джі І Фаббрі Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
01030, г. Киев,
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21
тел./факс: (044) 239-73-04
e-mail: dane@primaeditore.com

Адрес для писем: 01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор: Андрей Сапожников
Рекомендуемая цена: 8.50 грн.
Казахстан
Распространение:
ЗАО «Бурда Алатау Пресс», Алматы;
тел.: (107-7273) 79-24-37.
Рекомендуема цена: 180 тг.
Республика Беларусь
Импортер и дистрибьютор в РБ
ООО «РЭМ-ИНФО», 220037, РБ, г. Минск, переулок Козлова, д. 7г; тел. (+375-17) 297-92-75.
Отпечатано в типографии «Юнивест Принт» (г. Киев, ул. Дмитриевская, 44б)
Тираж: 20.000 экз.

© 2009 GE Fabbri Ltd.

Салат из картофеля с хреном

Подавайте эту закуску к холодному мясному ассорти или копченой рыбе

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: 25 мин.
Кол-во калорий – 475 в порции
Жир – 43 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

6–8 клубней картофеля
275 мл майонеза
4 ст. л. тертого хрена
2 ст. л. мелкорубленого лука
2 ст. л. свежей мелкорубленой или 2 ч. л. сушеной петрушки
2 ломтика вареной ветчины
лимонный сок (дополнительно)

1 Опустите картофель в подсоленную воду, доведите жидкость до закипания. Варите 15 мин. – до готовности. Слейте жидкость, остудите и очистите картофель. Нарежьте его ломтиками в чашу.

2 Смешайте майонез с хреном, луком и петрушкой. Полейте полученной заправкой картофель, перемешайте, приправьте по вкусу и охладите до подачи.

3 Слегка пожарьте на гриле ветчину и отложите остывать. Разрежьте или порвите ломтики на мелкие кусочки. Перед подачей сбрызните салат при желании лимонным соком и посыпьте ветчиной.

совет мастера Для этого салата подойдет восковой, не рассыпчатый картофель, который не будет разваливаться во время варки.

Пицца с кедровыми орешками и оливками

НА 4–6 ПЕРСОН

Время подготовки: 50 мин. + подъем теста
Время приготовления: 1 ч
Кол-во калорий – 545 в ломтике
Жир – 21 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. растительного масла + для смазывания
3 крупные красные луковицы (нарезать тонкими кольцами)
щепотка сахара
1 ч. л. сушеного орегано
400 г помидоров в собственном соку (нарезать)
1 ст. л. томатной пасты
50 г кедровых орешков
12–16 оливок без косточек
1 ст. л. каперсов

ДЛЯ ТЕСТА:

20 г свежих дрожжей
350 г муки + для посыпки
щепотка сахара
250 мл теплой воды
1 ст. л. растительного масла
2 истолченных зубка чеснока

1 Для теста. Смешайте дрожжи с 2 ст. л. муки, сахаром, водой и оставьте в теплом месте на 10 мин. Просейте оставшуюся муку с 1 ч. л. соли в миску. Сделайте в центре ямку и влейте опару и масло. Замесите тесто.

2 Переверните тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность, добавьте чеснок. Вымесите тесто до однородности и эластичности (8–10 мин.). Положите его в смазанную маслом чашу, накройте и поставьте в теплое место на 1 ч, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое.

3 Разогрейте масло на большой сковороде. Обжарьте на слабом огне лук до мягкости (20–25 мин.). Разогрейте духовку до 220°C и смажьте маслом форму для выпекания размером 23 x 33 см.

4 Добавьте к луку сахар, орегано, помидоры и томатную пасту. Тушите соус до загустения (10–15 мин.), поперчите.

5 Раскатайте тесто, выложите им форму, хорошо прижмите в углах. Намажьте луковым соусом, разложите кедровые орешки, оливки и каперсы. Выпекайте 15–20 мин.: пицца хорошо поднимется и станет золотистой. Подавайте ломтики изделия горячими.

Баклажанный паштет

Намажьте паштетом тосты, которые вы подаете на обеденный стол

НА 4–6 ПЕРСОН

Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: 40 мин.
Кол-во калорий – 370 в порции
Жир – 23 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 средних баклажана
5 ст. л. растительного масла + для смазывания
1 ломтик белого хлеба
3 зубка чеснока (истолочь)
сок 1/2 лимона
2 ч. л. молотого кумина (зиры)
3 ст. л. густого несладкого йогурта
пшеничные булочки и мелкие помидоры для подачи
маслины и петрушка для украшения

1 Разогрейте духовку до 200°С. Наколите вилкой баклажаны, положите их на слегка смазанный маслом противень. Запекайте 35–40 мин., пока овощи не станут очень мягкими. Замочите хлебный ломтик в небольшом количестве воды, тщательно его отожмите и отложите.

2 Разрежьте баклажаны вдоль пополам, выньте мякоть ложечкой. Разомните ее в пюре, добавив хлеб, чеснок, лимонный сок и кумин. Подмешайте йогурт и хорошо приправьте. Поместите паштет в холодильник, незадолго до подачи выньте закуску, чтобы она стала комнатной температуры.

3 При подаче разрежьте булочки пополам, подсушите их в тостере или на гриле. Намажьте паштетом. Украсьте маслинами и петрушкой и подавайте с помидорами.

совет мастера

Если не хотите разогревать духовку только для того, чтобы запечь баклажаны, разрежьте их пополам и пожарьте под грилем, перевернув один раз (15–20 мин.).

Теплый салат с цукини

Для приготовления этого соблазнительного блюда используйте маленькие цукини

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий – 100 в порции
Жир – 8 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

8 очень мелких цукини
2 ст. л. растительного масла
3 зубка чеснока (нарезать дольками)
лимонный сок по вкусу
1 ст. л. свежей рубленой мяты, петрушки или тархуна

1 Отварите цукини в подсоленном кипятке до мягкости (5 мин.). Слейте воду.

2 Нагрейте на маленькой сковороде масло и обжарьте чеснок (4–5 мин.).

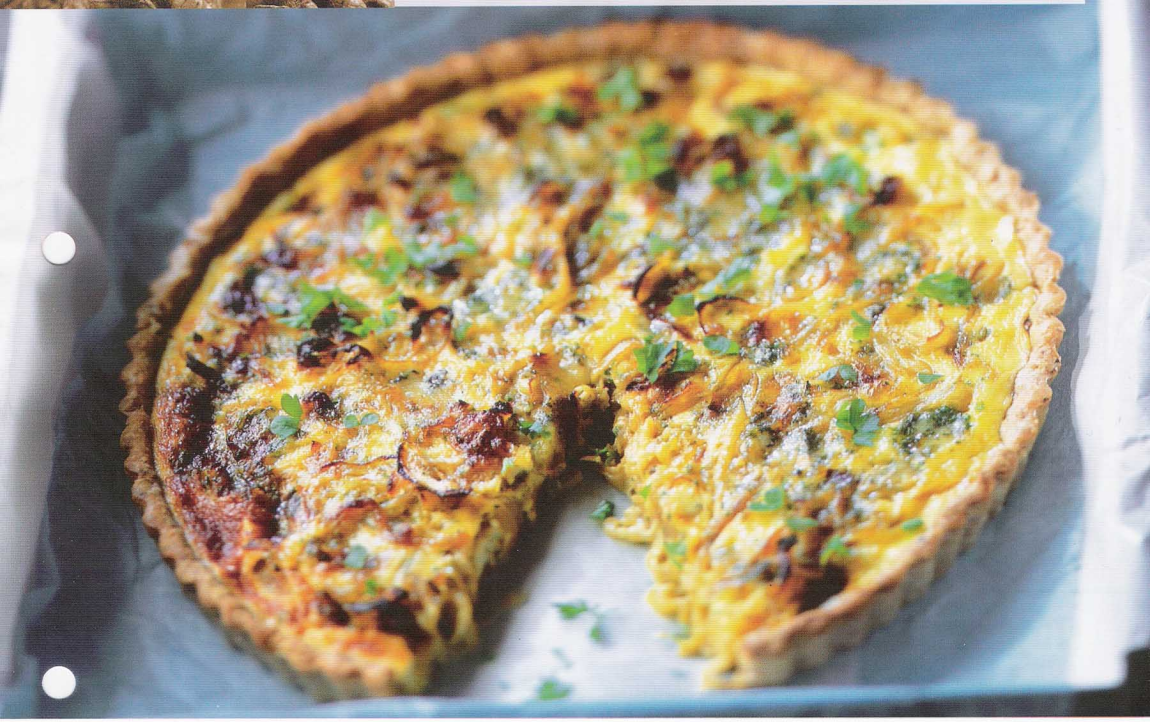
3 Разрежьте теплые цукини вдоль на четыре части. Переложите кусочки на продолговатое сервировочное блюдо, полейте маслом с чесноком и соком четвертой части лимона, посолите, поперчите по вкусу. Посыпьте рубленой зеленью и сразу же подавайте.

как подавать

Этот салат универсален: его можно подать и как закуску, и как гарнир к любому мясу, птице или рыбе – достаточно лишь менять зелень.

Сырно-луковый пирог

Хрустящее тесто с грецкими орехами – отличная основа для сливочной начинки из сыра и сладковатого жареного лука



НА 4–6 ПЕРСОН

Время подготовки: 30 мин. + охлаждение
Время приготовления: 55 мин.
Кол-во калорий – 845 в ломтике
Жир – 66 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

175 г муки + для посыпки
80 г размягченного сливочного масла
25 г грецких орехов (мелко порубить)
2–3 ст. л. холодной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

450 г нарезанного тонкими кольцами негорького лука (примерно 2 крупные луковицы)
40 г сливочного масла
2 яйца
150 мл сметаны
175 г твердого сыра (измельчить на терке)
2 ст. л. свежей рубленой или 2 ч. л. сушеной петрушки

1 Для теста. Просейте муку со щепоткой соли в миску. Разотрите с маслом в мелкие крошки. Подмешайте орехи и достаточное количество воды, чтобы замесилось тесто. Вымесите его до однородности, оберните пищевой пленкой и поместите в холодильник на 20 мин.

2 Разогрейте духовку до 200°C. Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности, выложите им форму для пирога диаметром 20 см. Наколите тесто вилкой, охлаждайте 20 мин.

3 Накройте тесто листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Поставьте в духовой шкаф на 10 мин., удалите бумагу с бобами, выпекайте еще 5–8 мин. Достаньте корж, дайте ему остыть. Уменьшите температуру духовки до 180°C.

4 Для начинки. Обжарьте лук на сливочном масле на слабом огне, чтобы луковичные кольца стали мягкими и золотистыми (15 мин.). Остудите.

5 Взбейте в емкости яйца, добавьте сметану, сыр, жареный лук, петрушку и специи по вкусу. Перелейте смесь в форму с коржом. Выпекайте 35 мин.: начинка затвердеет и станет золотистой. Подавайте пирог теплым или холодным.

Буханка-запеканка из спагетти

Сытно и вкусно – то, что нужно в будний день для легкого обеда или ужина

НА 4–6 ПЕРСОН

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 2 ч
Кол-во калорий – 545 в порции
Жир – 28 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г размягченного сливочного масла + для смазывания
225 г спагетти
300 мл молока
1/2 ч. л. порошка для куриного бульона
3 крупных яйца (взбить)
150 г тертого полутвердого сыра
по 1 зеленому и 1 красному сладкому перцу (овощи очистить от семян, нарезать)
50 г копченой ветчины или курятины
4 ст. л. свежей рубленой или 1 1/2 ч. л. сушеной петрушки
1 ст. л. мелкорубленого зеленого лука

1 Разогрейте духовку до 150°C. Смажьте маслом форму-буханку объемом 1,5 л. Вскипятите в большой кастрюле подсоленную воду, опустите спагетти. Варите 10 мин. – до готовности (паста должна остаться чуть твердой), откиньте на дуршлаг. Разогрейте молоко и подмешайте бульонный порошок.

2 Разотрите сливочное масло с яйцами. Добавьте приправленное молоко, сыр, перцы, нарезанную ветчину или курятину, петрушку и зеленый лук, приправьте. Введите в соус спагетти и тщательно перемешайте.

3 Переложите в форму, накройте фольгой, смазанной сливочным маслом. Запекайте 1 1/2–1 3/4 ч – масса станет плотной. Переверните изделие на блюдо и подавайте в горячем виде.

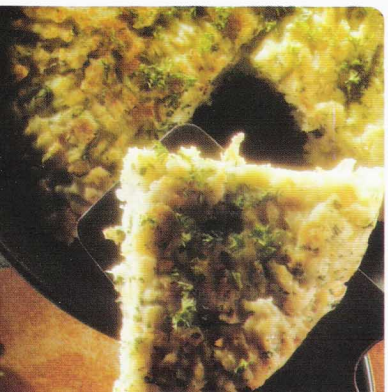
как подавать

Запеканка будет не менее вкусной в холодном виде, особенно с горчично-майонезным соусом.

Пирог из пикши

НА 4–6 ПЕРСОН

Время подготовки: 20 мин. + охлаждение
Время приготовления: 35 мин.
Кол-во калорий – 345 в ломтике
Жир – 23 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

350 г пикши
300 мл молока
2 картофелины (очистить и нарезать)
65 г сливочного масла
1 яйцо (взбить)
1 ст. л. рубленой петрушки
1 ст. л. мелкорубленого зеленого лука
1 1/2 ст. л. растительного масла

1 Положите пикшу на сковороду, влейте молоко. Припустите на слабом огне 10–15 мин. – до готовности. Выложите рыбу, дайте немного остыть. Удалите кожу и кости, разделите мякоть вилкой на кусочки.

2 Отварите картофель в подсоленной воде. Слейте жидкость, разомните картофель в пюре с 25 г сливочного масла. Подмешайте рыбу и достаточное количество взбитого яйца, чтобы получилась мягкая, но не жидковатая масса. Добавьте петрушку, зеленый лук, посолите, поперчите и охлаждайте 1 ч (до застывания).

3 Нагрейте на сковороде растительное и оставшееся сливочное масло. Выложите рыбно-картофельную массу, прижмите вилкой. Жарьте на среднем огне 10 мин., чтобы пирог стал золотистым снизу. Переверните его на тарелку, потом переложите изделие на сковороду неподжаренной стороной вниз. Готовьте еще 10 мин. Подавайте в горячем виде.

совет мастера

По этому же рецепту можно приготовить и индивидуальные мини-пироги. Для этого разделите массу на 4 части. Пирог или мини-пироги можно замораживать до 3 месяцев. Жарьте неразмороженные изделия на слабом огне по 12 мин. с каждой стороны.

Курица с апельсинами

Изумительно сочная курочка запекается с апельсинами и тимьяном

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 1¼ ч + остывание
Кол-во калорий – 645 в порции
Жир – 44 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 апельсин (нарезать тонкими кружочками)
55 г сахара
150 мл воды
3 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сладкой паприки
1 ч. л. острой паприки
курица (1,5 кг)
небольшой пучок свежего тимьяна

1 Опустите кружочки апельсина в кипяток. Варите 2 мин., затем откиньте кусочки на дуршлаг, опустите в холодную воду. Дайте стечь жидкости.

2 Смешайте в кастрюльке сахар со 150 мл воды, доведите до кипения, положите в сироп кружочки апельсина и варите 10 мин. Снимите с огня и дайте цитрусу остыть в сиропе. Слейте его перед запеканием курицы.

3 Разогрейте духовку до 180°С. Приготовьте масло для курицы: смешайте растительное масло с обоими видами паприки и ½ ч. л. соли.

4 Пропустите пальцы между кожей и мякотью грудки, чтобы отделить кожу. Начинайте двигаться от шейки. Протолкните под кожу кружочки тушеных апельсинов и веточки тимьяна. Смажьте курицу ароматным маслом, переложите ее в форму для запекания и жарьте в духовке 1 ч – до готовности.

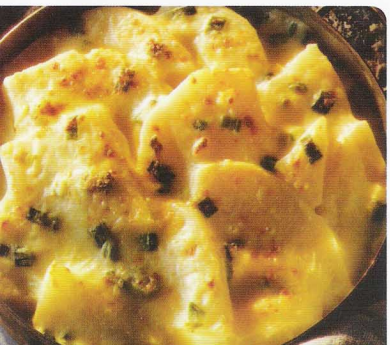
5 Поднимите кожу и удалите апельсины с тимьяном. Разделайте курицу на порции, подавайте с каждой кусочек апельсина с соками из формы.

совет мастера Отделяя от мяса кожу, старайтесь не порвать ее, чтобы сохранить ценный сок.

Гратен из сельдерея

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: 25 мин.
Кол-во калорий – 190 в порции
Жир – 12 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. л. растительного масла + для смазывания
700 г корневого сельдерея (примерно 2 маленьких клубня)
4 стебля зеленого лука (порубить)
2 ст. л. муки
300 мл подогретого молока
25 г сыра средней твердости (измельчить на терке)
1 ч. л. тертого мускатного ореха
2 ст. л. твердого ароматного сыра (измельчить на терке)
1 ч. л. острой паприки

1 Слегка смажьте маслом огнеупорную форму для запекания. Очистите сельдерей, нарежьте пластинами по 6 мм и опустите в кипяток. Варите 10–15 мин. – до мягкости. Слейте воду, дайте стечь жидкости. Выложите пластинки в форму немного внахлест. Раскалите гриль.

2 Нагрейте на сковороде масло и обжарьте зеленый лук (2 мин.). Посыпьте мукой и пассеруйте, размешивая, 1–2 мин. – до соломенного цвета. Снимите с огня и влейте молоко.

3 Снова поставьте на огонь и дайте закипеть, постоянно размешивая. Добавьте сыр средней твердости, мускатный орех, посолите, поперчите по вкусу.

4 Залейте соусом сельдерей. Посыпьте вторым видом сыра и паприкой. Поставьте под гриль и жарьте, пока сельдерей не подрумянится. Подавайте кушанье горячим.

Сытное грибное рагу

Необычное сочетание грибного ассорти с сырно-кукурузной кашей

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин. + замачивание
Время приготовления: 30 мин.
Кол-во калорий – 715 в порции
Жир – 34 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

55 г сушеных лесных грибов
600 мл кипятка
3 ст. л. растительного масла
1 крупная луковица (нарезать тонкими кольцами)
450 г крупных грибов, нарезанных толстыми полосками (примерно 6–8 штук)
1 ст. л. муки
1 лавровый лист
300 мл говяжьего бульона
1 ст. л. свежего рубленого или 1 ч. л. сушеного шалфея
50 твердого ароматного сыра (нарезать мелкими кусочками)

ДЛЯ КАШИ:

1,5 л горячего овощного бульона
350 г кукурузной муки
175 г твердого ароматного сыра (измельчить на терке)
2 истолченных зубка чеснока
свежеизмельченный на терке мускатный орех по вкусу

1 Залейте сушеные грибы кипятком, отставьте на 20 мин. Нагрейте масло на большой сковороде и обжарьте лук, чтобы он стал мягким и золотистым (7–8 мин.).

2 Положите нарезанные полосками грибы и жарьте 3–4 мин., периодически перемешивая. Посыпьте мукой, положите лавровый лист и жарьте еще минуту. Влейте бульон, добавьте шалфей и замоченные грибы с жидкостью. Дайте закипеть. Тушите под крышкой 15 мин., приправьте по вкусу.

3 Для каши. Вскипятите бульон в большой кастрюле. Постоянно размешивая, порциями всыпьте кукурузную муку. Варите, помешивая, на слабом огне 5–10 мин: масса превратится в густую кремообразную кашу. Подмешайте тертый сыр, чеснок, посыпьте мускатных орехом, солью и перцем.

4 Разложите кашу по 4 подогретым тарелкам, выложите грибы, посыпьте кусочками сыра и сразу же подавайте.

Рыбная запеканка по-южноафрикански

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: 1 ч 10 мин. + варка рыбы
Кол-во калорий – 305 в порции
Жир – 10 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

25 г сливочного масла + для смазывания
1 крупная луковица (нарезать кольцами)
1 толстый ломтик белого хлеба
250 мл молока
1 кг филе мерлузы или трески (отварить, снять кожу и размять на кусочки)
1 ст. л. абрикосового джема или сахара
2 ст. л. порошка карри
4 ст. л. лимонного сока
75 г изюма
1 яблоко (очистить от кожуры и сердцевины, плод натереть)
15 г миндаля (нарезать хлопьями или половинками)
8 лавровых листьев
2 яйца

1 Разогрейте духовку до 180°С. Смажьте маслом форму для запекания объемом 1,2 л. Обжарьте на сливочном масле лук (7–8 мин.). Замочите хлеб в половине молока, разомните его в кашицу.

2 Смешайте кусочки рыбы с хлебно-молочной кашицей, добавьте джем или сахар, карри, лимонный сок, изюм, яблоко, миндаль, 1 ч. л. соли. Переложите массу в форму. Разровняйте поверхность ложкой, плотно вдавите в массу лавровые листья.

3 Взбейте яйца с оставшимся молоком, процедите и аккуратно залейте массу в форме. Запекайте 45–60 мин. – до золотисто-коричневой корочки. Подавайте в горячем виде в форме.

как подавать

Подавайте запеканку с отварным рисом, фруктово-овощной приправой, рубленым миндалем и салатом из помидоров.

Ветчина с теплым картофельным салатом

Это блюдо можно готовить круглый год

НА 6–8 ПЕРСОН
Время подготовки: 25 мин. + замачивание
Время приготовления: 1 3/4 ч
Кол-во калорий – 625 в порции
Жир – 28 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
1,4 кг копченой ветчины из рульки
12–16 мелких клубней картофеля
100 мл растительного масла
50 мл яблочного сока
1 крупная негорькая луковица (мелко порубить)
150 г консервированного горошка (слить жидкость)
2 ст. л. свежей рубленой петрушки

1 Замочите рульку в холодной воде на 3 ч (или на ночь). Слейте жидкость, мясо переложите в кастрюлю и залейте холодной водой так, чтобы она только покрыла свинину. Дайте закипеть, снимите пену и варите под крышкой на слабом огне 1 ч.

2 Нарежьте картофель крупными кусочками, добавьте к мясу, накройте крышкой и варите еще 20 мин. В большой емкости взбейте масло с яблочным соком, луком, солью и перцем по вкусу.

3 Шумовкой выложите из бульона картофель и положите в заправку. Дайте постоять 5 мин., добавьте горошек. Осторожно перемешайте, чтобы картофель не развалился, переложите на подогретое сервировочное блюдо и посыпьте петрушкой.

4 Слейте бульон с мяса, снимите с него кожу. Нарежьте толстыми ломтиками и подавайте в горячем виде с салатом.

Говядина с кукурузой под хрустящей корочкой

НА 6 ПЕРСОН
Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 2 ч
Кол-во калорий – 590 в порции
Жир – 34 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
2 ст. л. растительного масла (при необходимости больше)
700 г говяжьего гуляша (кубиками по 3 см)
2 луковицы (нарезать тонкими кольцами)
1 истолченный зубок чеснока
2 ст. л. муки
2 лавровых листа
200 мл яблочного сока
примерно 600 мл горячего говяжьего бульона
100 г сладкой кукурузы (замороженную разморозить)
3 черешка сельдерея (нарезать кусочками по 1 см)
100 г сливочного масла
225 г крошек свежего белого хлеба
175 г сыра средней твердости (измельчить на терке)

1 Нагрейте масло в большой форме для запекания, обжарьте мясо партиями до румяной корочки. При необходимости подливайте масла. Выложите говядину из формы и держите в тепле.

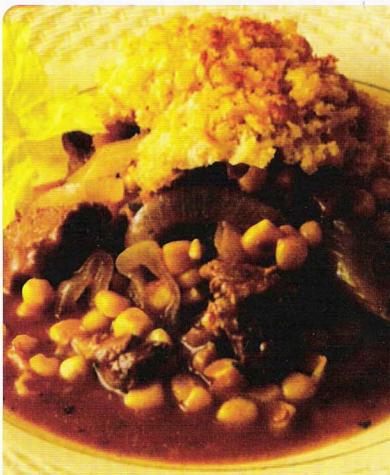
2 Обжарьте там же лук и чеснок до золотистого цвета (7–8 мин.). Посыпьте мукой и пассеруйте, размешивая, пару минут.

3 Снова положите мясо, добавьте лавровые листья, яблочный сок и достаточное количество бульона, чтобы говядина была покрыта жидкостью. Приправьте, дайте закипеть. Тушите под крышкой на очень слабом огне 1 ч. Разогрейте духовку до 180°C.

4 Добавьте кукурузу и сельдерей, продолжайте тушить на слабом огне. Разогрейте на большой сковороде сливочное масло, всыпьте хлебные крошки. Перемешивая, жарьте на среднем огне до золотисто-коричневого цвета. Снимите с огня и перемешайте крошки с сыром. Равномерно распределите их на мясе. Запекайте 30–40 мин.: верх станет хрустящим и золотистым. Подавайте кушанье горячим.

совет мастера

Хозяйки часто сетуют на отсутствие хлебных крошек, поэтому мы советуем приготовить большую порцию таких крошек. К тому же их можно заморозить почти на 3 месяца.



Пряный плов с почками

Индийские пряности придают рису неповторимые ароматы

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Кол-во калорий – 635 в порции
Жир – 14 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 ст. л. растительного масла
1 рубленая луковица
8 бараньих почек (разрезать пополам, снять кожицу и вырезать сердцевину)
350 г риса
1 ч. л. молотой куркумы
1 ч. л. молотой зиры
1 ч. л. молотого кориандра
¼ ч. л. острой паприки
1 лавровый лист
150 мл куриного бульона
100 г горошка (с консервированного слить жидкость)
дольки лимона для подачи

1 Нагрейте масло в большой кастрюле, обжарьте лук (7–8 мин.).

2 Разрежьте каждую половинку почки на 4 части. Положите к луку и готовьте, периодически осторожно перемешивая, 2 мин. Подмешайте рис, пряности, лавровый лист, влейте бульон, перемешайте и дайте закипеть. Тушите под крышкой на слабом огне 15 мин.

3 Подмешайте горошек и тушите еще 5 мин.: рис станет мягким, впитав жидкость. Выложите плов горкой на блюдо и сразу же подавайте с дольками лимона.

совет мастера

Пока рис варится, мешать его не следует. Если к тому времени, как вся жидкость впитается, рис еще не будет готов, полейте крупу 1 ст. л. горячей воды и поварите еще немного.

Жареные помидоры с тимьяном

При длительном запекании на слабом огне эти чудесные помидоры не потеряют формы

НА 6 ПЕРСОН

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 2 ч
Кол-во калорий – 100 в порции
Жир – 7 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

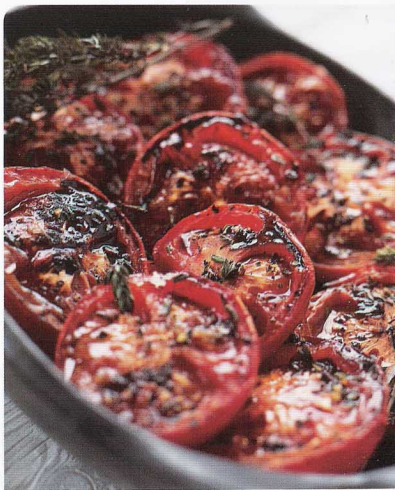
6 крупных помидоров
2 ст. л. свежего рубленого тимьяна
2 ч. л. сахара
2 мелкорубленых зубка чеснока
1 ч. л. уксуса
3 ст. л. растительного масла

1 Разогрейте духовку до 160°С. Разрежьте помидоры поперек пополам. Выложите в один слой в форме для жарения срезами вверх.

2 Посыпьте томаты тимьяном, сахаром, чесноком, сбрызните уксусом, маслом, посолите и поперчите по вкусу. Жарьте в духовке 2 ч: помидоры станут мягкими и карамелизируются. Подавайте в горячем, теплом или холодном виде.

как подавать

Помидоры, остывшие до комнатной температуры, подавайте как гарнир к жареному мясу, например ростбифу или баранине: сначала запеките томаты, после чего достаньте из духовки, увеличьте температуру и запеките мясо.

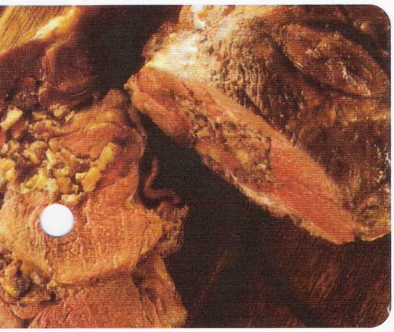


Фаршированная грецкими орехами баранина

Яблоки, ароматные травы и хрустящие орешки придают баранине особый колорит

НА 8 ПЕРСОН

Время подготовки: 40 мин. + настаивание
Время приготовления: 2 ч
Кол-во калорий – 665 в порции
Жир – 54 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

1,8 кг бараньей лопатки без костей
растительное масло для смазывания
1 ст. л. муки
450 мл бараньего, говяжьего или овощного бульона

ДЛЯ НАЧИНКИ:

15 г сливочного масла
1 маленькая рубленая луковица
50 г крошек свежего белого хлеба
1 ч. л. свежего рубленого или 1/2 ч. л. сушеного тимьяна
1 ст. л. свежей рубленой или 1 ч. л. сушеной петрушки
2 маленьких яблока (вырезать сердцевину и нарезать)
225 г грецких орехов (порубить)
2–3 ст. л. лимонного сока

1 Разогрейте духовку до 190°C. Для начинки. Разогрейте сливочное масло в маленькой кастрюльке и обжарьте лук (5–6 мин.). Переложите в миску, добавьте крошки хлеба, тимьян, петрушку, яблоки и орехи. Посолите, поперчите и подмешайте столько лимонного сока, чтобы масса склеилась.

2 Разложите баранину ровным пластом, срежьте лишний жир и приправьте. Равномерно намажьте начинкой. Сверните в рулет и обвяжите ниткой. Взвесьте полученный фаршированный рулет и переложите в форму для жарения. Смажьте растительным маслом и жарьте из расчета 20 мин. на каждые 450 г мяса плюс еще 15 мин.

3 Когда баранина будет готова, удалите нитки и переставьте изделие в теплое место на 10–15 мин. Снимите ложкой лишний жир с соков в форме, добавьте муку и, размешивая, разогрейте на конфорке (2 мин.). Влейте бульон и варите, постоянно перемешивая, до закипания. Приправьте по вкусу. Нарежьте баранину ломтиками и подавайте с подливкой.

Тушеная свиная лопатка

НА 8 ПЕРСОН

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 3 3/4 ч
Кол-во калорий – 455 в порции
Жир – 19 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 зубка чеснока (порубить)
1 ст. л. свежего рубленого или 1 ч. л. сушеного тимьяна
2,25 кг свернутой в рулет свиной лопатки без костей
4 моркови (нарезать)
2 черешка сельдерея (нарезать)
2 луковицы (крупно нарезать)
3 порея (нарезать кольцами)
400 мл свиного, куриного или овощного бульона
200 мл яблочного сока
3 помидора (очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать кубиками)
1 ст. л. свежей рубленой или 1 ч. л. сушеной петрушки

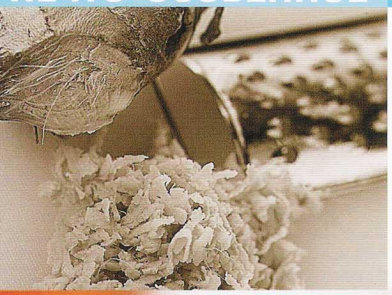
1 Разогрейте духовку до 190°C. Смешайте чеснок с тимьяном. Разложите свинину ровным пластом, натрите, вдавливая в мякоть, чесноком. Приправьте. Сверните мясо в рулет, обвяжите ниткой, переложите в глубокую форму для жарения. Положите вокруг морковь, сельдерей, лук и порей, влейте бульон и яблочный сок.

2 Хорошо приправьте и дайте закипеть на плите. Накройте форму фольгой и тушите в духовке 3 1/2 ч.

3 Переложите свинину на подогретое блюдо, переставьте его в теплое место. Удалите овощи из соков от жарения, снимите с них как можно больше жира. Дайте сокам закипеть на плите, добавьте помидоры и петрушку. Нарежьте лопатку ломтиками и подавайте в горячем виде на подогретых тарелках с соусом.

как подавать

Подавайте к свинине нашинкованную красную капусту, обжаренную до мягкости, и отварной картофель.



Жареная треска на грибной «подушке»

В качестве изысканного дополнения к обычной жареной рыбе предложите тосты с помидорами гриль

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 20 мин.
Время приготовления: 15 мин.
Кол-во калорий – 480 в порции
Жир – 21 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 х 175 г филе трески
2 ст. л. растительного масла

ДЛЯ ГРИБОВ:

2 ст. л. растительного масла
175 г мелких шампиньонов (нарезать пластинками)
175 г вареной ветчины (нарезать кубиками)
2,5 см корешка свежего имбиря, измельченного на терке (при наличии)
2 ч. л. соевого соуса

ДЛЯ ТОМАТНЫХ ТОСТОВ:

½ багета (нарезать вдоль и далее пополам)
4 помидора (нарезать кружочками)
1 ст. л. растительного масла
1 ч. л. сушеного орегано

1 Для грибов. Нагрейте на сковороде масло. Обжаривайте грибы с ветчиной, имбирем и половиной соевого соуса в течение 5 мин., периодически перемешивая, пока шампиньоны не станут мягкими. Накройте крышкой и отставьте в теплое место.

2 Смажьте рыбное филе с обеих сторон маслом, посолите и поперчите по вкусу. Нагрейте большую сковороду и обжарьте рыбу кожей вверх (3–4 мин.). Переверните и жарьте еще 3–4 мин., чтобы треска хорошо прожарилась.

3 Для тостов. Раскалите гриль. Обжарьте хлеб срезами вверх до золотистого цвета. Выложите на каждый тост кружочки помидоров, смажьте маслом и присыпьте орегано. Жарьте еще 2–3 мин.

4 Разложите по 4 подогретым тарелкам грибы с ветчиной, сбрызните оставшимся соевым соусом. Сверху положите жареную треску и сразу же подавайте с томатными тостами.

совет мастера Учитывая, что филе смазано маслом, сковорода должна быть раскаленной и сухой, чтобы кожица стала хрустящей.

Пирог с сухофруктами и грецкими орехами

Сочная выпечка, обильно наполненная сухофруктами и орешками

НА 10 ПЕРСОН

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 1¼ ч
Кол-во калорий – 585 в ломтике
Жир – 44 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г размягченного сливочного масла + для смазывания
250 г сахара
8 яиц (желтки отделить от белков)
250 г размягченного сливочного сыра
200 г смеси очищенных от косточек и нарезанных сухофруктов (например, кураги, фиников, чернослива и кишмиша)
100 г грецких орехов (порубить)
измельченная на мелкой терке цедра 2 лимонов
80 г просеянной муки

1 Разогрейте духовку до 180°С. Выложите промасленной пекарской бумагой круглую форму для выпечки диаметром 25 см. В большой емкости разотрите сливочное масло с сахаром добела. Продолжая тщательно растирать массу, добавьте по одному желтку.

2 Отдельно разотрите сливочный сыр с сухофруктами, орехами и лимонной цедрой. Объедините обе массы, введите муку и тщательно перемешайте.

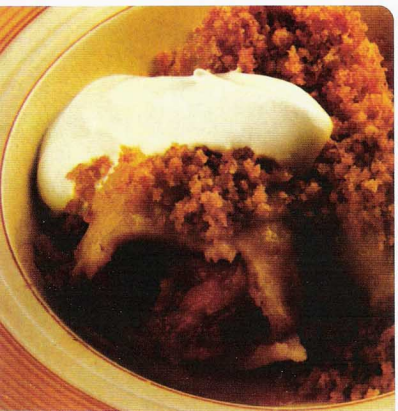
3 В большой чистой сухой емкости взбейте белки в стойкую пену. Добавьте в тесто большую ложку взбитых белков, перемешайте и введите оставшиеся белки. Перелейте тесто в форму, сделайте в центре углубление обратной стороной ложки, чтобы изделие равномерно поднималось.

4 Выпекайте 1¼ ч, пока пирог не станет плотным и золотистым. Оставьте на 1 час в форме, после чего переверните на блюдо и подавайте еще теплым или полностью остывшим.

Сливовые клецки

НА 4–6 ПЕРСОН

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий – 560 в порции
Жир – 21 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г муки + для посыпки
15 г размягченного сливочного масла
100 мл горячей воды
12 плотных сладких слив
12 маленьких кубиков сахара-рафинада
50 г сливочного масла
100 г крошек свежего белого хлеба
50 г сахара
взбитые сливки для подачи

1 Просейте муку со щепоткой соли. Разотрите с размягченным сливочным маслом, соберите в горку, сделайте в центре углубление и влейте большую часть воды. Перемешайте ее с мучными крошками и замесите крутое тесто, подливая при необходимости еще воды.

2 Надрежьте сливы вдоль ложбинки наполовину. Немного раскройте плоды и удалите косточку. Вложите в сливы по кубику сахара, прижмите края разреза.

3 Вскипятите в 2 больших кастрюлях слегка подсоленную воду. Разделите тесто на 12 равных частей. На слегка посыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте каждый кусочек теста в круг диаметром 7,5 см и положите в центр сливу. Смочите края теста водой, соедините их в центре над сливой. Скатайте клецку в ладонях, чтобы придать ей аккуратную форму.

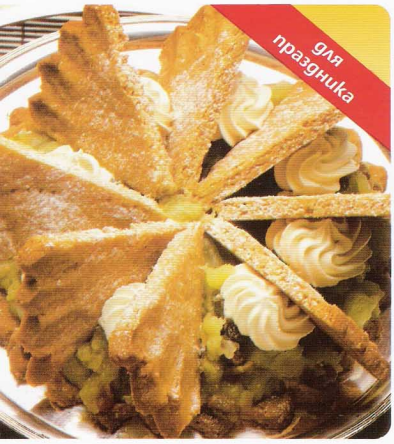
4 Шумовкой опускайте клецки по одной в кипяток (в каждой кастрюле должно оказаться 6 изделий). Перемешайте один раз деревянной ложкой, чтобы клецки не слиплись. Варите 10 мин.

5 Для посыпки. Разогрейте сливочное масло на сковороде на слабом огне. Посыпьте крошками хлеба, обжарьте их до золотистого цвета. Снимите с огня и подмешайте сахар. Выложите клецки из воды и разложите по подогретым пиалам. Посыпьте крошками и подавайте в горячем виде со сливками.

Песочный пирог с фундуком и яблоками

НА 8 ПЕРСОН

Время подготовки: 35 мин.
Время приготовления: 20 мин. + остывание
Кол-во калорий – 305 в ломтике
Жир – 21 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

75 г размягченного сливочного масла
50 г сахара (по возможности коричневого)
100 г муки (просеять) + для посыпки
75 г жареного фундука (очистить от кожицы и мелко истолочь)
150 мл взбитых жирных сливок
сахарная пудра для посыпки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

3–4 яблока (очистить от кожуры и сердцевин, плоды нарезать дольками)
1 ст. л. меда
50 г кишмиша
1 ч. л. молотой корицы

1 Разогрейте духовку до 190°C. Разотрите масло с сахаром добела. Подмешайте муку с орехами и замесите руками тугое тесто.

2 Положите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность, быстро вымесите до эластичности и разрежьте пополам. Сформуйте из каждой части шар и положите оба на большой противень на большом расстоянии друг от друга. Раскатайте оба шара в круги диаметром 20 см, сделайте фигурными края. Выпекайте не более 15–20 мин.: тесто станет плотным и золотистым.

3 Приготовьте начинку. Положите яблоки в кастрюлю, полейте медом. Тушите под крышкой на слабом огне 15 мин., чтобы плоды стали очень мягкими. Снимите с огня, подмешайте кишмиш и корицу и дайте остыть.

4 Оставьте коржи на противне на 5 мин., затем разрежьте один на 8 треугольников. Переложите их на решетку для полного остывания.

5 Положите на блюдо цельный корж, намажьте его яблочной начинкой. Выложите сверху 8 розеток из сливок. Вдавливая в начинку, вставьте под углом между розетками тестяные треугольники. Просейте сверху немного сахарной пудры и подавайте сразу же или охлаждайте до 3 ч.

...или попробуйте так

Кишмиш замените размоченной курагой, а яблоки – грушами.

Миндально-кукурузный пирог

Готовить – просто, отведать – мечта!

НА 6–8 ПЕРСОН

Время подготовки: 20 мин.
Время приготовления: 55 мин.
Кол-во калорий – 495 в ломтике
Жир – 31 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

125 г размягченного сливочного масла + для смазывания
100 г молотого миндаля
100 г кукурузной муки
80 г пшеничной муки
2 ч. л. разрыхлителя
125 г сахара
2 яйца + 2 желтка
просеянная сахарная пудра для посыпки
тушеные в сиропе фрукты для подачи (дополнительно)

1 Разогрейте духовку до 180°C. Смажьте маслом квадратную форму со стороной 20 см и выложите промасленной пекарской бумагой. Просейте миндаль с кукурузной мукой. Отдельно просейте пшеничную муку с разрыхлителем.

2 В большой емкости разотрите масло с сахаром. Взбивая, добавьте яйца и желтки. Всыпьте муку с разрыхлителем, затем – кукурузно-миндальную смесь. Переложите однородное тесто в форму и выпекайте 45–55 мин.: изделие должно пружинить под пальцами в центре. Переложите пирог остывать на решетку.

3 Посыпьте изделие сахарной пудрой, разрежьте на квадраты и подавайте при желании с фруктами в сиропе.

Ледяная черника с карамелью

Замороженные ягоды с осколками карамели, блестящими, словно драгоценности

НА 4 ПЕРСОНЫ

Время подготовки: 15 мин. + замораживание
Время приготовления: 5 мин.
Кол-во калорий: 310 в порции
Жир – 15 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г черники
100 г сахара
125 г сливочного сыра
сахарная пудра по вкусу

1 Положите чернику в морозилку примерно на 1 ч, чтобы ягоды стали ледяными, но не затвердели. Поместите на полку холодильника 4 креманки.

2 Для карамели. Раскалите гриль. Выложите фольгой небольшую форму для выпечки и насыпьте тонким слоем сахар (см. «совет мастера»).

3 Поставьте форму под горячий гриль на 3–5 мин.: сахар растопится и станет золотистым. Постоянно следите за ним и перемешивайте сахар, чтобы он не подгорел. Снимите с гриля и остудите до затвердения.

4 Снимите карамель с фольги и поломайте на крупные неравные кусочки. Отдельно слегка разотрите сливочный сыр.

5 Разложите большую часть черники в охлажденные креманки. Посыпьте сахарной пудрой по вкусу и выложите сверху сыр. Посыпьте оставшимися ягодами и украсьте осколками карамели. Подавайте сразу же.

совет мастера Для приготовления карамели насыпайте сахар тонким слоем, иначе готовая сладость получится комковатой и может подгореть. Разламывайте не просто застывшую, а затвердевшую карамель.

Соблазнительный фруктовый салат

НА 6 ПЕРСОН
Время подготовки: 30 мин. + настаивание
Время приготовления: 10 мин.
Кол-во калорий – 260 в порции
Жир – 0 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
500 г ежевики
275 г сахара
150 мл воды
сок 1 лимона
6 мелких сладких красных или фиолетовых слив
3 маленьких ренклода
2 крупных яблока (зеленых)
взбитые сливки для подачи (дополнительно)

1 Переложите ежевику в большую емкость и засыпьте 100 г сахара. Накройте и отставьте на 1–2 ч, периодически аккуратно перемешивайте ягоды.

2 Для сиропа. В толстодонную кастрюльку влейте воду и всыпьте оставшийся сахар. Растворите его на слабом огне. Дайте закипеть и кипятите 1 мин. без помешивания. Снимите с огня и подмешайте лимонный сок.

3 Разрежьте красные или фиолетовые сливы и ренклоды пополам, удалите косточки. Положите в теплый сироп. Разрежьте яблоки на 4 части, вырежьте сердцевины. Плоды нарежьте тонкими пластинками и положите к сливам в сироп.

4 Аккуратно перемешайте фрукты, переложите их в емкость с ежевикой. Перемешайте, накройте и оставьте на 1–2 ч.

5 Перед подачей разложите салат по 6 креманкам. При желании подавайте со взбитыми сливками.

Творожные шарики во фритюре

НА 6 ПЕРСОН
Время подготовки: 20 мин. + расстойка
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 355 в порции
Жир – 19 г

ИНГРЕДИЕНТЫ
200 г творога
150 г + 5 ст. л. муки
150 мл холодной воды
2 ст. л. растительного масла
3 крупных яйца (отделить белки от желтков) + 1 белок
4 ст. л. сахара
2 ст. л. лимонного сока
измельченная на мелкой терке цедра 1 лимона
1/4 ч. л. молотой корицы
растительное масло для фритюра
просеянная сахарная пудра для подачи

1 Если творог очень влажный, оберните его марлей, сложенной в два слоя, и тщательно отожмите, чтобы молокопродукт стал сухим и крошащимся.

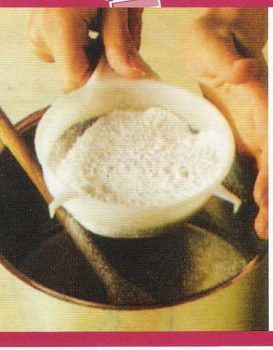
2 Для теста. Просейте 150 г муки со щепоткой соли. Сделайте в центре горки углубление, влейте воду и масло. Тщательно разотрите, чтобы ингредиенты перемешались в однородную массу. Взбейте отдельно белок в стойкую, но не сухую пену. Осторожно введите в тесто и отставьте расстояться на 30 мин.

3 Разотрите творог с желтками, сахаром, 5 ст. л. муки, щепоткой соли и лимонным соком в однородный крем. Взбивая, введите в него тесто, лимонную цедру и корицу.

4 Нагрейте масло для фритюра: кубик вчерашнего белого хлеба должен обжариться в нем за 50 сек. Взбейте оставшиеся белки в стойкую, но не сухую пену и введите в творожную массу.

5 Опускайте во фритюр по ложке массы (ложку с тестом опускайте в масло и соскабливайте ножом, чтобы шарики не потеряли форму). Сразу же переверните и жарьте 1–2 мин., пока изделия не станут хрустящими и золотистыми. Жарьте примерно по 5 шариков за раз.

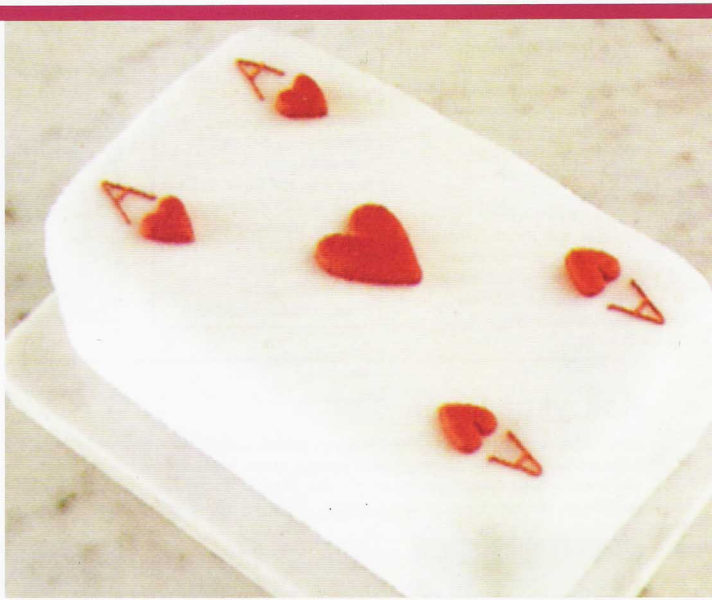
6 Промокните изделия на бумажных полотенцах и держите в тепле, пока жарите остальные шарики. Подавайте в горячем виде, посыпав сахарной пудрой.



Украшение сладкой выпечки

Изысканно украшенный торт – именно то, что нужно для торжества по случаю знаменательного события. Предлагаем воспользоваться нашими предложениями для профессионального декорирования тортов

Достаточно лишь немного фантазии, чтобы придумать, как украсить то или иное выпеченное сладкое изделие. Можно использовать обычный масляный крем – им не только промазывают коржи, но и «рисуют» картинки. Такой крем ароматизируют разнообразными добавками, которые сочетаются или, наоборот, контрастируют со вкусом торта. Белая сахарная глазурь – идеальное покрытие верхнего коржа; на ней особо эффектны фигурные украшения.



Как подготовить торт-основу

Для приготовления торта, который впоследствии будет украшен, стоит потратить чуть больше времени, чтобы получить отличный результат. Во-первых, выпечка должна полностью остыть, иначе глазурь или крем, попадая на теплый корж, сразу же растекутся. Кроме того, поверхность торта или коржа должна быть абсолютно ровной, поэтому перед украшением срезают все неровности и стряхивают крошки кисточкой.

Сахарная глазурь и перистый узор

САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ

Для покрытия торта диаметром 22 см понадобятся 225 г просеянной сахарной пудры. Добавьте при желании пару капель ванильной эссенции. Растирая деревянной ложкой, влейте в пудру тонкой струйкой 2–3 ст. л. горячей воды – должна получиться глазурь консистенции жирных сливок. Растирайте, пока масса не будет покрывать обратную сторону ложки. Если глазурь слишком мягкая, подмешайте еще немного сахарной пудры. (При желании добавьте краситель.) Поставьте торт на решетку, установленную над тарелкой, и полейте его глазурью, размазывая стекающие по бокам сладкие струйки ножом-лопаткой. Глазурь, которая стекла по решетке на тарелку, можно использовать повторно.

ПЕРИСТЫЕ УЗОРЫ

Покройте торт большей частью приготовленной глазури. Пока она еще мягкая, разжижьте остаток небольшим количеством воды с добавлением контрастного красителя. Наполните цветной глазурью маленький кондитерский мешочек и выложите на торт тонкие параллельные полоски на расстоянии 15–20 мм друг от друга. Действуя быстро, пока масса не начала застывать, проводите лезвием ножа поперек цветных полос, прокладывая параллельные линии также на расстоянии 15–20 мм друг от друга. Одну полосу проводите сверху вниз, следующую – снизу вверх, чтобы добиться перистого эффекта. После каждой линии обтирайте нож насухо.

Масляный крем

Для начинки и украшения торта диаметром 22 см
Время подготовки: 15 мин.
Время приготовления: нет

ИНГРЕДИЕНТЫ

- **100 г размягченного сливочного масла**
- **225 г сахарной пудры (просеять)**
- **1–2 желтка крупных яиц (дополнительно)**
- **ароматизатор (см. колонку справа)**

1 Разотрите масло деревянной ложкой в пышную, светлую массу. Взбивая, всыпьте порциями сахарную пудру – по паре чайных ложек.

2 Крем получится более гладким и густым, если ввести в масляную смесь желтки (при добавлении жидкого красителя достаточно будет 1 желтка). Добавьте любые ароматизаторы. Крем можно хранить в холодильнике, перед использованием оставьте его на некоторое время при комнатной температуре.

...или попробуйте так

Ванилин: подмешайте в крем **1–2 ч. л. ванильной эссенции.**
Лимон: введите **1 ч. л. цедры и 2–3 ст. л. сока.**
Апельсин: добавьте **1 ч. л. цедры и 2–3 ст. л. сока.**
Кофе: прибавьте **2 ст. л. растворимого кофе,** разведенного **в 1 ст. л. горячей воды.** Остудите.
Фрукты: добавьте **125 мл пюре** из **225 г клубники, малины или черной смородины.**
Шоколад: просейте с сахарной пудрой **4 ст. л. какао-порошка.**

Как украшать

Вот несколько простых способов украсить торт, покрытый масляным кремом или глазурью (они должны быть положены достаточно толстым слоем). Чтобы кромка блюда, на котором лежит торт, осталась после украшения чистой, вырежьте из пергаментной бумаги или фольги четыре полосы. Положите их в виде квадрата по краям блюда – торт должен быть полностью окружен бумагой (или фольгой). Когда изделие будет готово для подачи, аккуратно вытяните полоски.

Колесо

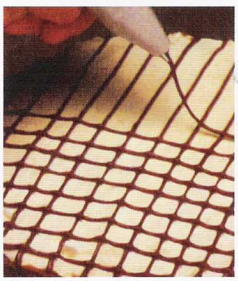
Кончиком ножа-лопатки проведите на креме от центра к краям изогнутые линии, напоминающие колеса.

Снежные сугробы

Разровняйте глазурь на торте ножом-лопаткой, затем его кончиком сделайте по всей поверхности сладкой массы вершинки, имитирующие сугробы.

Ореховая оболочка

Намажьте кремом или глазурью стороны торта. Насыпьте на большой лист рубленые орехи. Прокатите по ним изделие боковыми сторонами, чтобы покрыть их ровным слоем орешков. Уложите торт горизонтально и покройте поверхность кремом или глазурью.



Решетка

Намажьте торт кремом или глазурью. Выложите из кондитерского мешочка тонкие параллельные полоски сахарной глазури контрастного цвета сначала поперек на поверхности торта, следующий ряд полосок – поверх первых под прямым углом.

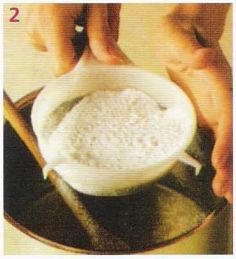
Помадная глазурь

Помадная глазурь придаст торту в миндальной пасте (см. «ИСКУСНЫЙ ПОВАР»: 212) шелковистую ровную поверхность. Также из такой глазури делают украшения в виде фруктов, цветов и фигурок. Сладкую массу вымешивают, как тесто, на рабочей поверхности, посыпанной сахарной пудрой, до шелковистости.

ВЫХОД: 700 г
Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 3 мин.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- **75 г сливочного или белого растительного жира**
- **3 ст. л. лимонного сока**
- **2 ст. л. воды**
- **500 г сахарной пудры + для посыпки**



1 Растворите в большом сотейнике жир в лимонном соке и воде.

2 Просейте в растопленный жир 275 г сахарной пудры, дайте закипеть жидкости, размешивая ее до однородности. Снимите с огня и маленькими порциями, взбивая, всыпьте оставшуюся пудру – учтите, что работа это нелегкая!

3 Посыпьте ровную рабочую поверхность сахарной пудрой. Переверните на нее помадку из кастрюли. Вымешивайте массу, пока она не остынет. По мере остывания помадная глазурь будет твердеть и становиться шелковистой. Оберните массу пищевой пленкой, чтобы сохранить помадку мягкой до использования.

совет мастера

Абрикосовая глазурь

Собственно, это не глазурь в привычном понимании, но именно такой массой покрывают коржи перед глазированием, чтобы склеить тестяные крошки. Протрите 3 ст. л. абрикосового джема в маленькую кастрюльку, добавьте 1 ст. л. воды. Растворите на слабом огне джем, часто перемешивая. Когда он растопится, дайте глазури постоять минуту-две и намажьте еще теплой смесью торт.

Как покрыть торт помадной глазурью

Для круглых тортов диаметром 20 см понадобятся 700 г помадной глазури, для диаметра 25 см – 800 г и 1 кг – для выпечки диаметром 30 см. Добавьте еще 100 г для квадратного или фигурного торта. Не раскатывайте помадную массу слишком тонко, иначе она будет рваться. Затвердевшие и толстые края массы обрежьте.

КРУГЛЫЕ ТОРТЫ

1 Измерьте диаметр торта, покрытого миндальной пастой, прибавьте двойную высоту изделия. На рабочей поверхности, посыпанной сахарной пудрой, раскатайте помадную глазурь в круг диаметром, который равен высчитанной сумме.

2 Смочите торт сверху и по бокам холодной кипяченой водой (или коньяком). При помощи скалки выложите раскатанную помадную глазурь на торт так, чтобы ее края равномерно свисали по бокам изделия.

3 Присыпьте ладони сахарной пудрой и разровняйте помадку по бокам торта.

4 Срежьте излишки глазури на концах и мягко разровняйте ладонями торт сверху и по бокам, чтобы масса разгладилась.

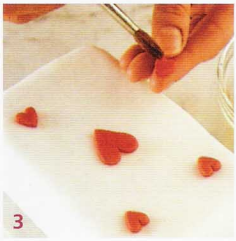
КВАДРАТНЫЕ ТОРТЫ

1 Процедура покрытия глазурью похожа на предыдущую, лишь помадную массу следует раскатать в виде квадрата.

2 Аккуратно приподнимите сладкую массу в углах квадрата и легонько натяните, чтобы помадка покрыла эту часть торта так же, как и другие. Отрежьте излишки, разровняйте глазурь, растирая ее ладонями.

Торт «Червовый туз»

Этот торт небольшой по размеру, но зато он необычайно привлекательный. Такое изделие станет великолепным подарком. Коржи можно взять готовые и обрезать по желаемой форме либо же испечь.



3

5

НА 6–8 ПЕРСОН
Время подготовки: 40 мин.
Время приготовления: выпекание торта, подготовка миндальной пасты и помадной массы (при необходимости)

ИНГРЕДИЕНТЫ

- **1 продолговатый прямоугольный бисквитный торт размером 12 х 18 см**
- **4 ст. л. абрикосовой глазури («ИСКУСНЫЙ ПОВАР»: 211)**
- **350 г миндальной пасты (см. ниже)**
- **холодная кипяченая вода или коньяк для смачивания**
- **½ порции помадной глазури («ИСКУСНЫЙ ПОВАР»: 211)**
- **красный пищевой краситель или свекольный сок**
- **50 г просеянной сахарной пудры + для посыпки**
- **пара капель горячей воды**

1 Намажьте торт абрикосовой глазурью и покройте ровным слоем миндальной пасты. Смочите кипяченой водой или коньяком и покройте помадной массой, обрезав по бокам ее излишки.

2 Вымесите обрезки помадной глазури с пищевым красителем или свекольным соком, чтобы она стала красной. Раскатайте глазурь толстым слоем на доске, слегка посыпанной пудрой.

3 Вырежьте 4 маленьких сердечка и 1 большое. Смочите низ фигурок водой или коньяком, положите их так, как сердца нарисованы на игральной карте.

4 Смешайте сахарную пудру с цветным красителем или свекольным соком и достаточным количеством горячей воды, чтобы получилась густая красная глазурь.

5 Сделайте из пергамента кондитерский мешочек, наполните красной глазурью и напишите в углах торта буквы А.

совет мастера

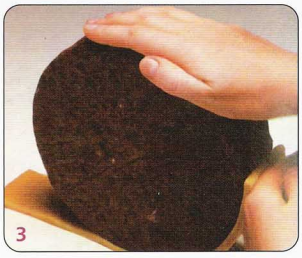
Миндальная паста

Ее используют как основу для помадной глазури или как «рубашку» для коржей. Из миндальной пасты также делают фигурки для украшения выпеченных изделий.
Для торта диаметром 20 см. Смешайте 225 г молотого миндаля, по 100 г сахара и просеянной сахарной пудры в большой емкости. Хорошо перемешайте. Добавьте пару капель миндальной эссенции, 1 ч. л. лимонного сока и 1 слегка взбитое яйцо. Тщательно вымесите в однородную и пластичную массу. Если не используете пасту сразу, оберните ее пищевой пленкой и поместите на полку холодильника.

Покрытие торта миндальной пастой

1 На рабочей поверхности, посыпанной сахарной пудрой, раскатайте миндальную пасту в пласт толщиной 5–8 мм. При помощи тарелки, чуть большей по диаметру торта, вырежьте круг и отложите.

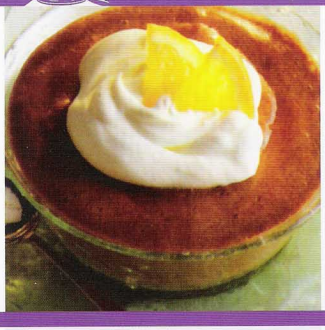
2 Обмерьте ниткой окружность коржа по бокам, измерьте его высоту.



3

3 Раскатайте оставшуюся часть миндальной пасты и вырежьте из нее полосу, равную длине и высоте окружности коржа. Скатайте полученную полосу неплотно в виде рулета и уложите свободным концом под корж, положенным на бок. Раскатайте пасту, одновременно перекатывая корж, чтобы обернуть его по окружности. Мягко вдавливайте пасту кончиками пальцев – так вы приклеите ее к изделию.

4 Положите на корж вырезанный из миндальной пасты круг: он должен прикрыть верхний край миндальной полосы. Посыпьте скалку сахарной пудрой, прокатайте ее по торту, чтобы разровнять поверхность. По бокам торта пройдитесь банкой с квадратными сторонами, прижимая пасту, чтобы она хорошо приклеилась к коржу.



Простой ужин на четверых

Меню для того дня, когда не хочется долго стоять у плиты, чтобы приготовить ужин для семьи

НА 4 ПЕРСОНЫ

СУПЫ И ЗАКУСКИ

Помидорные «цветки» со шпинатом
Эта вкуснейшая закуска смотрится очень свежо

Каштановый суп с сельдереем
Необычное и от того еще более аппетитное кушанье

*

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Тушеная баранина с репой
Сытное ароматное рагу

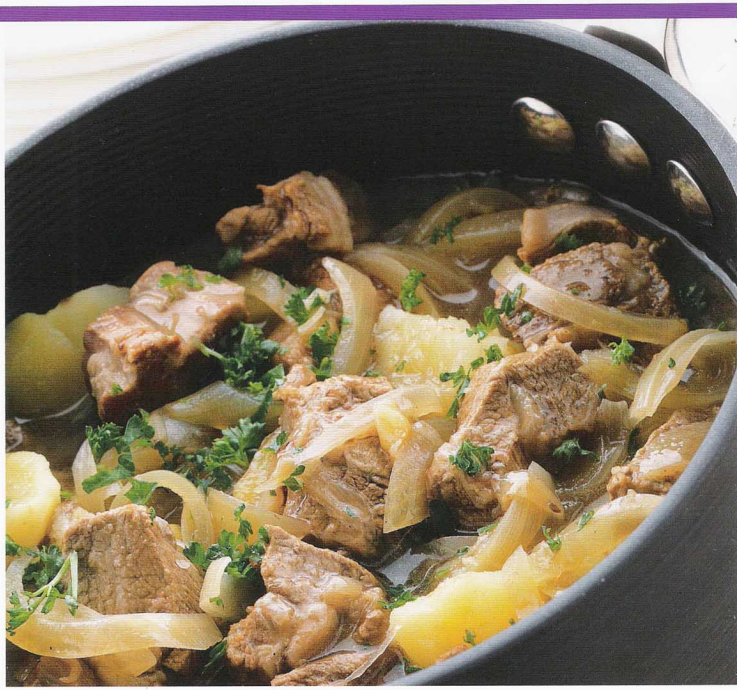
Пюре с тархуном
Картошка и тархун – интересное сочетание!

*

ДЕСЕРТЫ

Шоколадно-апельсиновый мусс
Божественно соблазнительный десерт

Испанское миндальное печенье
Идеальное дополнение к муссу



ПЛАНИРУЕМ ВРЕМЯ

1 С чего начинать

Для приготовления ужина совсем не обязательно тратить все силы, а потом с облегчением дожидаться окончания застолья. И наше меню докажет вам это. Единственное, что действительно потребует от вас усилий, – это чистка каштанов, но сделать это можно и заблаговременно.

2 За день до подачи...

Очистите каштаны и сварите суп-пюре. Остудите кушанье и перелейте в контейнер с крышкой, поставьте на полку холодильника. Испеките печенье и переложите в герметичную емкость. Отварите яйца, остудите и положите в контейнер с крышкой, поместите в холодильник.

3 В день застолья...

Приготовьте и охладите шоколадный мусс. Взбейте сливки и подготовьте кружочки апельсинов для украшения, охладите их отдельно. Подготовьте заправку, разрежьте помидоры в виде цветков и замаринуйте. Отварите и заправьте шпинат, охладите. Подготовьте все необходимое для рагу и поставьте его тушиться. Сделайте картофельное пюре, держите его в тепле.

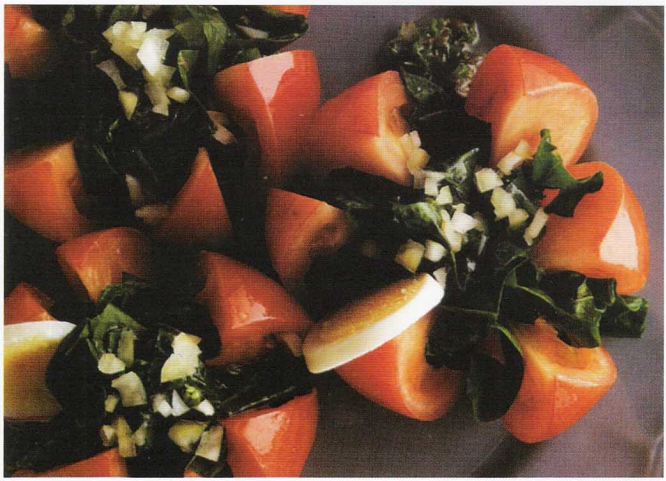
4 Непосредственно перед подачей...

Соберите помидорные «цветки». Разогрейте суп, разлейте по тарелкам и украсьте сливками и петрушкой. Украсьте шоколадный мусс сливками и апельсинами.

Помидорные «цветки» со шпинатом

Томаты разрезают в виде лепестков и фаршируют шпинатом

Время подготовки: 20 мин. + маринование
Время приготовления: 2 мин. + варка яиц
Кол-во калорий – 180 в порции
Жир – 16 г



ИНГРЕДИЕНТЫ

4 крупных плотных помидора
275 г шпината
тертый мускатный орех
2 ст. л. лука (очень мелко порубить)
1 сваренное вкрутую яйцо (нарезать кружочками)

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

4 ст. л. растительного масла
5 ч. л. лимонного сока + по вкусу (дополнительно)
1/2 ч. л. горчицы

1 Для заправки. В банке с закручивающейся крышкой смешайте масло с лимонным соком, горчицей, солью и перцем. Хорошо взболтайте до однородности.

2 Положите помидоры черешками вниз на рабочую поверхность и разрежьте каждый на 6 частей в виде лепестков, не разрезая плод до конца. Аккуратно раскройте томаты и переложите на маленькое блюдо. Еще раз взболтайте заправку, полейте ею помидоры и оставьте на 2–3 ч. Периодически переворачивайте овощи.

3 Промойте шпинат, положите влажные листья в кастрюлю. Накройте крышкой и пропарьте на умеренном огне 1–2 мин., чтобы шпинат стал мягким. Слейте жидкость, тщательно отожмите листья. Крупно их нарежьте. Слейте с помидоров 3 ст. л. заправки, полейте ею шпинат.

4 Посыпьте шпинат мускатным орехом, солью, перцем и полейте небольшим количеством лимонного сока по вкусу. Охладите. Перед подачей слейте с томатов образовавшийся сок и остатки заправки. В центр каждого помидорного «цветка» положите горкой заправленный шпинат, посыпьте луком и украсьте кружочками яйца.

Каштановый суп с сельдереем

Из сладких каштанов получается восхитительный суп-пюре

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Кол-во калорий – 225 в порции
Жир – 14 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

225 г каштанов
25 г сливочного масла
1 крупная луковица (мелко порубить)
4 черешка сельдерея (мелко порубить)
850 мл куриного бульона
1/2 ч. л. молотого мускатного цвета
1 букет гарни
жирные сливки и рубленая петрушка для украшения

1 Очистите и порубите каштаны (см. «совет мастера»), отставьте. Разогрейте сливочное масло в сотейнике на слабом огне. Положите лук с сельдереем: тушите, периодически перемешивая, 10 мин. под крышкой.

2 Положите каштаны, влейте бульон и дайте закипеть. Добавьте мускатный цвет, букет гарни и приправьте по вкусу. Варите суп 15 мин., пока каштаны не станут мягкими.

3 Дайте супу немного остыть, после чего измельчите в пюре. Разогрейте на слабом огне и разлейте по подогретым тарелкам, украсьте сливками и петрушкой и подавайте.

совет мастера

Чтобы очистить каштаны, сделайте маленький надрез на плодах с заостренной стороны. Залейте кипятком и оставьте на 5 мин. По одному выкладывайте каштаны из кипятка и еще теплыми очищайте от скорлупы и тонкой кожицы, которая покрывает ядро.

Тушеная баранина с репой

Тушите мясо на очень слабом огне, чтобы рагу получилось ароматнее

Время подготовки: 25 мин.
Время приготовления: 1 3/4–2 1/4 ч
Кол-во калорий – 340 в порции
Жир – 23 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

500 г бараньей лопатки без костей
500 г репы (около 4 корнеплодов)
2 луковицы
1–2 веточки свежего тимьяна или 1/2 ч. л. сушеного
2 ст. л. свежей рубленой петрушки

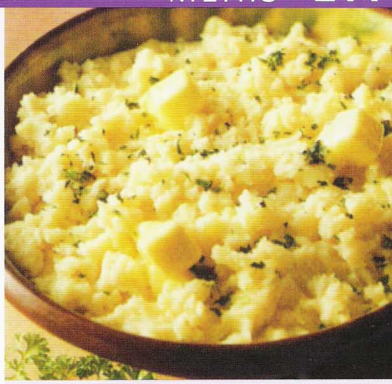
1 Острым ножом удалите лишний жир с баранины, мясо нарежьте небольшими кусочками. Очистите репу и нарежьте крупными кусочками, лук – кольцами.

2 Положите баранину в тяжелый сотейник и залейте холодной водой так, чтобы она только покрыла мясо. Посолите и поперчите по вкусу, доведите до кипения на слабом огне. Большой ложкой снимайте накипь.

3 Положите к мясу репу, лук, тимьян и доведите до кипения. Накройте крышкой, уменьшите огонь так, чтобы вода несильно кипела, и тушите 1 1/2–2 ч, чтобы баранина и овощи стали мягкими. Подмешайте петрушку и подавайте рагу в горячем виде.

...или попробуйте так

Добавьте с овощами 1–2 морковки или черешка сельдерея, нарезанные толстыми кусочками. Пюре для гарнира при желании приготовьте из репы. Чтобы рагу получилось более ароматным, мясо лучше залить не водой, а бараньим бульоном.



Пюре с тархуном

Время подготовки: 10 мин.
Время приготовления: 25 мин.
Кол-во калорий – 210 в порции
Жир – 12 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

5–7 клубней картофеля (очистить и нарезать крупными кусочками)
150 мл молока
50 г сливочного масла + для подачи (дополнительно)
2 ст. л. свежего рубленого или 2 ч. л. сушеного тархуна

1 Положите картофель в подсоленную воду, дайте закипеть и варите 15–20 мин. Слейте жидкость.

2 Поставьте кастрюлю с картофелем на огонь, чтобы подсушить картофельные кусочки (встряхивайте емкость). Протрите их через сито в другую кастрюлю.

3 Сдвиньте протертый картофель на одну сторону кастрюльки, а на другую – влейте молоко. Положите в молоко масло и поставьте кастрюльку этой стороной на огонь. Разогревайте, пока молоко не закипит, а масло не растопится. Взбейте молочную смесь с картофелем, добавьте тархун, соль и перец (взбивайте до образования пышного пюре). Переложите кушанье на подогретое блюдо, сверху при желании добавьте еще масла и подавайте.

...или попробуйте так

Для тархунно-горчичного пюре в конце приготовления добавьте с тархуном 1–2 ст. л. горчицы.

Испанское миндальное печенье

Не забудьте обмакнуть эти крошечные изделия в шоколадный мусс!

Время подготовки: 30 мин.
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 160 в изделии
Жир – 10 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

150 г размягченного сливочного масла + для смазывания
150 г сахара
50 г миндаля (слегка обжарить и порубить)
100 г муки (просеять)
25 г молотого миндаля
измельченная на терке цедра 1 лимона
4 белка

1 Разогрейте духовку до 180°С. Тщательно смажьте маслом 2 противня. Разотрите масло с сахаром добела в большой емкости. Подмешайте рубленый миндаль, муку, молотый миндаль, цедру лимона и щепотку соли.

2 В большой чистой сухой емкости слегка взбейте белки. Добавьте в миндальную массу и аккуратно перемешайте. Ложкой выкладывайте маленькие горки на расстоянии друг от друга на противни. Выпекайте 15–20 мин.: печенье станет золотисто-коричневым. Переложите остывать на решетку.

совет мастера Обычно это печенье, которое испанцы называют tejas de almendras, делают на Пасху.

Шоколадно-апельсиновый мусс

Молотый миндаль придает объем этому роскошному десерту

Время подготовки: 25 мин. + охлаждение
Время приготовления: 20 мин.
Кол-во калорий – 660 в порции
Жир – 45 г

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 листик желатина
4 яйца (отделить желтки от белков)
4 ст. л. молока
50 г сахара
15 г молотого миндаля
15 г муки
50 г сливочного масла кубиками
сок и тертая цедра 1 апельсина
200 г шоколада (разломать на кусочки)

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

100 мл жирных сливок (взбить)
2 тонких кружочка апельсина (разрезать на 4 части)

1 Залейте желатин холодной водой и оставьте на 10 мин. Разотрите желтки с молоком на паровой бане (вода в ней не должна кипеть!). Подмешайте сахар, молотый миндаль и муку. Непрерывно размешивая, аккуратно разогрейте массу до загустения.

2 Добавьте по кубику масло, тщательно перемешивая массу после каждого добавления. Введите сок и цедру апельсина.

3 Отожмите как можно тщательнее желатин, растворите его в желтковой массе. Добавьте по кусочку шоколад, тщательно размешивая каждый раз до полного растворения. Вымешайте массу до однородности. Снимите чашу с муссом с паровой бани.

4 В большой чистой сухой емкости взбейте белки в стойкую пену, затем введите порциями в шоколадную массу. Разложите мусс по 4 стеклянным креманкам и охлаждайте 2–3 ч – до полного застывания.

5 Перед подачей украсьте десерт взбитыми сливками и кусочками апельсина.

как подавать

Подавайте мусс в чашечках из апельсиновой кожуры – данной пропорции хватит для заполнения 6 апельсинов. Срежьте тонкий круг с «донышка» 6 крупных апельсинов, чтобы плоды могли стоять, – затем «крышечки» с цитрусов. Выньте ложечкой мякоть плода и отложите для другого десерта. Наполните полученные чашечки муссом, вставьте под углом «крышечки» и подавайте.